

УДК 663.252.41

ПІДБІР ШТАМІВ ДРІЖДЖІВ В БІОТЕХНОЛОГІЇ ІГРИСТИХ ВИН

А.В. КОШИЛЬ^{1*}, О.О. ВАРАНКІНА²

¹ студент кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

² доцент кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, канд. техн. наук, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

У виробництві ігристих вин ключова роль відводиться штамам мікроорганізмів-продуцентів. Органолептичні показники якості готового продукту та деякі технологічні параметри виробничого процесу залежать саме від властивостей використовуваного штаму дріжджів. Відомо, що для поліпшення органолептичних показників ігристих вин, та для спрощення таких стадій, як дегоржаж та ремюаж, потрібні спеціально розроблені штами конкурентоздатних високопродуктивних дріжджів. Таким чином, актуальною стає необхідність підбору оптимального штаму дріжджів для конкретних умов виробництва з використанням різних видів виноматеріалу для отримання необхідного результату.

Було запропоновано використання чистої культури штаму *Saccharomyces cerevisiae* шампанська 7НС. Він має високу зброджувальну активність при температурі нижче за 15 °С, а здатність до росту культури досягається при температурі нижче за 12 °С; має високу конкурентоздатність, тому що пригнічує ріст молочнокислих бактерій, що зменшує кількість білка; утворює рухливий дрібнозернистий пластівчастий осад, що прискорює ремюаж і поліпшує його якість, а також спрощує дегоржаж; асимілює етанол, гліцерин, і молочну кислоту. Необхідно також відмітити, що запропонований штам є резистентним до багатьох антибіотиків [1]. Таким чином, даний штам може бути використаний при виробництві ігристих вин за класичною технологією зі стадією вторинного бродіння в пляшках.

Проте використання даного штаму може бути обмеженим при виробництві ігристих вин резервуарним методом, що не містить стадій ремюажу та дегоржажу.

Подальшим етапом дослідження стане виявлення та впровадження у виробництво штамів дріжджів з покращеними технологічними властивостями, що буде сприяти поліпшенню якості ігристих вин і підвищенню органолептичних показників готового продукту.

Список літератури:

1. Пат. 64037 Україна, МПК C12N 1/18 C12G 1/06 C12R 1/865. Чиста культура дріжджів *saccharomyces cerevisiae* для отримання шампанського та ігристого вина / Л. С. Задорожна, Н. М. Болотова, З. В. Пряхіна; власник С. О. Ушаков – №2002086902; заявл. 21.08.2002; опубл. 16.02.2004, Бюл. № 2, 2004. – 3 с.